Betriebsanleitung
Pasteurisieranlage PA 90

CE

Für: Pasteurisiergerät PA 90

Von: VORAN Maschinen GmbH
Inn 7
A 4632 Pichl bei Wels

Tel.: +43 7249 444-0
Fax.: +43 7249 444-50
E-Mail: office@voran.at
Internet: www.voran.at

Erstellt : März 2005

Werter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein VORAN Produkt entschieden haben und danken Ihnen für Ihr Vertrauen!
Als Basis für dauerhafte Zufriedenheit, haben wir eine ausführliche Betriebsanleitung erstellt. Bei Beachtung wird Ihnen unser Produkt ein langjähriger und zuverlässiger Helfer sein.

1 GRUNDLEGENDES BETREFFEND SICHERHEIT 3

1.1 SYMBOLERKLÄRUNG 3
1.2 ALLGEMEINE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN 6
1.3 AUSWAHL, QUALIFIKATION UND ZUSTÄNDIGKEITEN DES BEDIENPERSONALES 7
1.4 ORGANISATORISCHE MAßNAHMEN 8
1.5 SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR BETRIEBSZUSTÄNDE 10
1.5.1 Wartungs-/Reparaturbetrieb 10
1.5.2 Normalbetrieb 10
1.6 SICHERHEITSEINRICHTUNGEN 12
1.7 RESTGEFAHREN 13
1.8 SACHGEMÄßE VERWENDUNG 14
1.9 UNSACHGEMÄßE VERWENDUNG 15
1.10 BESCHEINIGUNGEN UND PRÜFPROTOKOLLE 16

2 TECHNISCHE DATEN 17

2.1 TECHNISCHE DATEN - GESAMTGERÄT 17
2.2 TECHNISCHE DATEN - MASCHINEN-/ANLAGENKOMPONENTEN 17

3 HINWEISE ZUR AUFSTELLUNG 18

3.1 AUFSTELLUNG DES GERÄTES 18

4 ERST-/WIEDERINBETRIEBNAHME DES GERÄTES 21

4.1 ALLGEMEINES 21
4.2 KONTROLLEN UND EINSTELLARBEITEN VOR ERST-/WIEDERINBETRIEBNAHME 21

5 FUNKTIONSBESCHREIBUNG 22

5.1 FUNKTIONSBESCHREIBUNG - EINBANDPRESSE EBP 650 22

6 BEDIENUNG 23

6.1 BEDIENUNG 23

7 ELEKTRIK 24

7.1 SCHALTPLAN PASTEURISIERUNGSGERÄT 24

8 STÖRUNGS- UND FEHLERANALYSE 25

8.1 ALLGEMEINES 25
8.2 STÖRUNGS- UND FEHLERANALYSE 25

9 WARTUNG UND REPARATUR 26

9.1 ALLGEMEINES 26
9.2 WARTUNGS- UND REPARATURBERICHT 29
9.3 WARTUNGSINTERVALLE 30
9.4 WARTUNG UND REPARATUR - PASTEURISIERGERÄT 31

10 ERSATZTEILDOKUMENTATION 32

10.1 ALLGEMEINES 32
10.2 ERSATZTEILLISTE ÜBERSICHT - PASTEURISIERGERÄT 33
10.2.1 Ersatzteilliste - Druckkochtopf 34
10.2.2 Ersatzteilliste - Elektrik 35
10.2.3 Ersatzteilliste - Zu-/Ablaufleitung 36
10.2.4 Ersatzteilliste - Übersicht 37

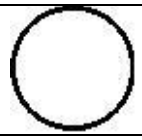
11 CE - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 38

1 Grundlegendes betreffend Sicherheit

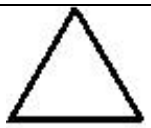
1.1 Symbolerklärung

Geometrische Form und Bedeutung

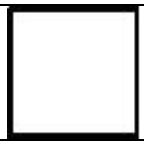
Geometrische Form - KREIS

	Bedeutung Geometrische Form - **KREIS:** **VERBOTS- UND GEBOTSZEICHEN**

Geometrische Form - DREIECK

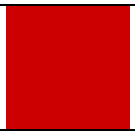
	Bedeutung geometrische Form - **DREIECK:** **WARNZEICHEN**

Geometrische Form - RECHTECK

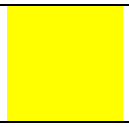
	Bedeutung geometrische Form - **RECHTECK:** **RETTUNGS-, HINWEIS- UND ZUSATZZEICHEN**

Sicherheitskennfarben

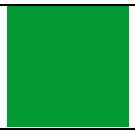
Sicherheitskennfarbe ROT

	Anwendungsbereich und Bedeutung Sicherheitskennfarbe **ROT:** Halt oder unmittelbare Gefahr; Kennzeichnung von Verboten sowie Einrichtungen und Geräten zur Bekämpfung von Notständen.

Sicherheitskennfarbe GELB

	Anwendungsbereich und Bedeutung Sicherheitskennfarbe **GELB:** Warnung vor (spezifischer oder möglicher) Gefahr

Sicherheitskennfarbe GRÜN

	Anwendung und Bedeutung Sicherheitskennfarbe **GRÜN:** Kennzeichnung von Orten bzw. Hinweis, wo sich Einrichtungen zum Schutz oder zur Rettung von Menschen befinden.

Sicherheitskennfarbe BLAU

	Anwendungsbereich und Bedeutung Sicherheitskennfarbe **BLAU:** Anzeige sicherheitstechnischer Gebote und betrieblicher Anordnungen.

Auflistung der verwendeten Symbole und deren Bedeutung

WARNUNG VOR ALLGEMEINER GEFAHR

	Die Instruktionen zu diesem Zeichen müssen unbedingt eingehalten werden! **Nichtbeachtung kann schwere Personenschäden oder den Tod bedeuten!**

WARNUNG VOR GEFÄHRLICHER, ELEKTRISCHER SPANNUNG

	Vor Wartungsarbeiten oder Kontrollarbeiten müssen jene Teile/Leitungen der Maschine, welche mit diesem Zeichen markiert wurden, spannungsfrei geschaltet werden. **Nichtbeachtung kann schwere Personenschäden oder den Tod bedeuten!**

WARNUNG VOR HEISSER OBERFLÄCHE

	Im Falle einer Berührung kann Hautverbrennung die Folge sein! **Nichtbeachtung kann schwere Personenschäden zur Folge haben!**

WARNUNG VOR GEFAHR DES EINZUGS

	Das Entfernen von Sicherheitsbauteilen und Nichtbeachten von Sicherheitsvorkehrungen während des Betriebes ist verboten! Sicherheitsabstände zu rotierenden Teilen einhalten! Lose Kleidungsstücke, Arm- bzw. Halsschmuck können sich in bewegten Maschinenteilen bei Wartungs- oder Reparaturarbeiten verfangen. Bei langem Haar muss ein Haarnetz getragen werden um ein Einziehen bzw. Fangen zu verhindern. **Nichtbeachtung kann schwere Personenschäden oder den Tod bedeuten!**

WARNUNG VOR HANDVERLETZUNGEN

	Das Entfernen von Sicherheitsbauteilen und Nichtbeachten von Sicherheitsvorkehrungen während des Betriebes ist verboten! Obere Gliedmaßen fernhalten! Sie können gequetscht oder abgetrennt werden! Sicherheitsabstände einhalten! **Nichtbeachtung kann schwere Personenschäden oder den Tod bedeuten!**

WARNUNG VOR AUTOMATISCHEM ANLAUF

	Bei Wartungs- und Reparaturarbeiten muss die Maschine/Anlage gegen Wiederanlauf gesichert sein. **Nichtbeachtung kann schwere Personenschäden zur Folge haben!**

WARNUNG VOR EXPLOSIONSFÄHIGER ATMOSPHÄRE

	Dieses Schild kennzeichnet Bereiche, in denen Explosionsgefahr besteht! **Nichtbeachtung kann schwere Personenschäden oder den Tod bedeuten!**

WARNUNG VOR KIPPGEFAHR

	Die Maschine/Anlage oder das Ladegut kippt bei zu raschen Verfahrbewegungen! **Nichtbeachtung kann schwere Personenschäden oder den Tod bedeuten!**

SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN!

	Tragen Sie bei Arbeiten an der Maschine/Anlage geeignete Schutzhandschuhe (schnittsicher und/oder thermisch beständig). **Nichtbeachtung kann Schnitt- und Brandverletzungen zur Folge haben!**

AUGENSCHUTZ TRAGEN!

	Schützen Sie Ihre Augen vor herausgeschleudertem Material. **Nichtbeachtung kann zu Augenverletzungen bis hin zum Verlust des Augenlichtes führen!**

GEHÖRSCHUTZ TRAGEN!

	Bei hoher Lärmbelastung ist unbedingt der Gehörschutz zu tragen! **Nichtbeachtung kann schwere Personenschäden zur Folge haben!**

INFORMATION!

	Hilft Ihnen, die Funktion Ihres Gerätes optimal zu nutzen.

HINWEIS!

	Technische Erfordernisse, um die Bedienung des Gerätes zu vereinfachen!

1.2 Allgemeine Sicherheitsbestimmungen

HINWEIS!

	Stellen Sie sicher, dass die Maschine/Anlage nur unter einwandfreien technischen Betriebsbedingungen und unter Berücksichtigung der sachgemäßen Verwendung in Betrieb genommen wird.

WARNUNG VOR ALLGEMEINER GEFAHR

	Stellen Sie sicher, dass sämtliche möglichen Fehlfunktionen sofort und ohne Verzögerung vor Inbetriebnahme eliminiert werden! Fehlfunktionen bzw. Gefahrensituationen sind z.B.: -unkontrollierte Hub/Senk- und Dreh-/Schwenkbewegungen -lose Teile an der Maschine/Anlage

INFORMATION!

	Die Nichtbefolgung dieser Betriebsanleitung kann zu einem Gewährleistungsverlust führen! Außer den Anweisungen und Normen wie EN292; EN294; EN 349 (DIN 31000; DIN 31001) sind die gültigen Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaften und sonstige Vorschriften, z.B. VDE, IEC zu beachten.

1.3 Auswahl, Qualifikation und Zuständigkeiten des Bedienpersonales

HINWEIS!

	Beachten Sie, dass sämtliche Arbeiten, die an dem Gerät durchgeführt werden, ausschließlich von eingewiesenem Personal durchgeführt werden! Beachten Sie das gesetzmäßig definierte Mindestalter von 16 Jahren! Bedienpersonal, welches sich in Ausbildung oder Einweisung befindet, darf nur unter ständiger Aufsicht einer erfahrenen und mit dieser Anlage vertrauten Person arbeiten! Sämtliche Arbeiten an der Elektrik dieses Gerätes dürfen nur von Elektrotechnikern durchgeführt werden. Alle diese Arbeiten dürfen nur unter Aufsicht eines Elektrotechnik-Spezialisten unter Berücksichtigung der entsprechenden elektrotechnischen Richtlinien durchgeführt werden. Das Bedienpersonal hat darauf zu achten, dass sich keine weiteren Personen im Arbeitsbereich aufhalten. Vor dem Verlassen des Gerätes ist der Netzstecker zu ziehen!

1.4 Organisatorische Maßnahmen

HINWEIS!

	Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss sich das Betriebspersonal unbedingt mit der Betriebsanleitung vertraut machen, im Besonderen mit den Sicherheitsbestimmungen und Hinweiszeichen. Wenn bereits mit dem Gerät gearbeitet wird, ist es zu spät, sich mit diesen Vorkehrungen vertraut zu machen. Dies betrifft im Besonderen das ständig mit dem Gerät arbeitende Personal. Stellen Sie sicher, dass sich die Betriebsanleitung ständig am Aufstellungsort des Gerätes befindet! Die Betriebsanleitung ist von jeder Person zu lesen, die mit der Bedienung und Instandhaltung (Wartung, Inspektion und Instandsetzung) beauftragt wird. Es darf nur anlagenspezifisch geschultes und mit dem Gerät vertrautes Bedienpersonal eingesetzt werden. Sicherheits- und Gefahrenhinweise sowie sämtliche Beschriftungen sind in einem einwandfreien, lesbaren Zustand zu erhalten. Im Falle unleserlicher Warn- und Hinweisschilder an der Maschine ist der Hersteller umgehend zu informieren!

HINWEIS!

	Verwenden Sie Schutzausrüstung falls erforderlich, aber auf jeden Fall, wenn es die Schutzbestimmungen vorschreiben! (Handschuhe, Gesichts- u. Gehörschutz, Schutzhelm etc.) Beachten Sie alle Sicherheitsbestimmungen und Hinweiszeichen, die am Gerät angebracht sind! Im Falle einer Beschädigung eines Teiles/einer Baugruppe, welche sich auf die Sicherheit des Bedienpersonales und der Anlage auswirkt, ist die Anlage sofort abzuschalten und die zuständige verantwortliche Person bzw. der Kundendienst zu informieren! Sämtliche Änderungen, Ergänzungen oder Nachkonstruktionen am Gerät, welche die Sicherheit und Funktion beeinträchtigen, dürfen nicht ohne Überprüfung, Zustimmung und schriftlicher Freigabe durch den Maschinen-/Anlagenlieferanten durchgeführt werden! Dies betrifft auch die Installation und Einstellung der Sicherheitseinrichtungen und Sicherheitsausrüstung sowie die Schweißkonstruktion von Lager- u. Tragekonstruktionen. Sämtliche Ersatzteile müssen den technischen Anforderungen des Gerätelieferanten entsprechen. Dies wird auch bei Einsatz von Original-Ersatzteilen gefordert.

HINWEIS!

	Stellen Sie sicher, dass fixe Intervalle oder die in der Betriebsanleitung vorgeschriebenen Inspektionsintervalle eingehalten werden! (siehe Kapitel "Wartung und Reparatur") Beachten Sie, dass zu jeder Art von Wartungsarbeit das dafür geeignete Werkzeug und die geeignete Ausrüstung vorhanden sind! Stellen Sie sicher, dass sowohl Geräte als auch Hinweise und Anleitungen für Feueralarm und Feuerbekämpfung vorhanden sind. Beachten Sie die Hinweise und Anleitungen für Feueralarm und Feuerbekämpfung.

1.5 Sicherheitsbestimmungen für Betriebszustände

WARNUNG VOR ALLGEMEINER GEFAHR

	Das Gerät darf erst nach Erfüllung der gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheitsvorkehrungen in Betrieb genommen werden.

1.5.1 Wartungs-/Reparaturbetrieb

WARNUNG VOR ALLGEMEINER GEFAHR

	Vor Wiederinbetriebnahme und Aufnahme des Normalbetriebes ist auf jeden Fall ein Funktionstest sämtlicher Funktionsgruppen und Sicherheitseinrichtungen durchzuführen.

WARNUNG VOR GEFÄHRLICHER, ELEKTRISCHER SPANNUNG

	Vor Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten an elektrischen Bauteilen (z. B.: Klemmenkasten) müssen diese Bauteile spannungsfrei geschaltet und gegen Wiedereinschalten der Spannung gesichert werden! Vor dem Lösen der Elektroanschlüsse müssen die Klemmen mittels Spannungsprüfer auf Spannungsfreiheit geprüft werden.

1.5.2 Normalbetrieb

HINWEIS!

	Vermeiden Sie Arbeitsmethoden, die im Punkt Sicherheit unklar sind! Treffen Sie sämtliche Einstellungen am Gerät so, dass diese nur unter zuverlässigen und sicheren Betriebszuständen arbeitet! Die Gerät darf nur dann in Betrieb genommen werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen und Sicherheitsvorrichtungen verfügbar und funktionsbereit sind, wie z. B.: - Schutzabdeckungen - Sicherheitsendschalter - Personenschutzeinrichtungen

WARNUNG VOR ALLGEMEINER GEFAHR

	Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Start auf äußere sichtbare Schäden oder Mängel! Sämtliche Veränderungen (beinhaltet auch die Veränderungen an der Betriebsanleitung) müssen umgehend dokumentiert und an die verantwortliche Person bzw. an den Kundendienst weitergeleitet werden. Im Falle von Fehlfunktionen muss das Gerät sofort abgeschaltet und versperrt werden! Sorgen Sie für eine sofortige, fachgerechte Behebung der Fehlfunktion! Beobachten Sie die An- und Abschaltvorgänge und vergleichen Sie die Kontrollanzeigen mit den Daten aus der Dokumentation/Betriebsanleitung! Beachten Sie die Hinweisschilder, welche an dem Gerät angebracht sind! Entfernen Sie keine Sicherheitsabdeckungen während das Gerät in Betrieb ist! Verwenden Sie keine Sicherungen, die nicht die geforderte Absicherung aufweisen! Im Falle einer Störung in der Energiezufuhr ist das Gerät sofort abzuschalten! Um einen störungsfreien Betriebsablauf zu ermöglichen, ist das Gerät sowie deren Umgebung sauber zu halten und aufzuräumen und es ist für ausreichende Beleuchtung der Arbeitsbereiche zu sorgen. Vor der Aufnahme des Normalbetriebes ist in jedem Fall ein Funktionstest sämtlicher Funktionsgruppen und Sicherheitseinrichtungen durchzuführen!

WARNUNG VOR HEISSER OBERFLÄCHE

	Im Falle einer Berührung kann Hautverbrennung die Folge sein! **Nichtbeachtung kann schwere Personenschäden zur Folge haben!**

1.6 Sicherheitseinrichtungen

Die Maschine/Anlage darf sowohl im Normalbetrieb als auch bei Wartungs-/Reparaturbetrieb nur betrieben werden, wenn die erforderlichen und vorhandenen Sicherheitseinrichtungen benutzt werden und wirksam sind.

Um das Restrisiko des Gerätes auf ein Minimum zu reduzieren, wurden folgende Sicherheitsvorkehrungen geschaffen:

- In der Betriebsanleitung sind die Gefahrenquellen und das ordnungsgemäße Verhalten des Bedien-, Wartungs- und Reparaturpersonales beschrieben.
- Hinweisschilder an der Maschine/Anlage kennzeichnen die Gefahrenquellen!

z.B.:

Bild 1.6-1) Vorsicht! Elektrische Spannung!

Bild 1.6-2) Vorsicht! Heiße Oberfläche!

HINWEIS!

	Die Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht umgangen oder unwirksam gemacht werden. Im anderen Fall kann keine Haftung übernommen werden. Sicherheitseinrichtungen sind monatlich zu überprüfen. Hinweisschilder müssen immer gut erkennbar sein.

Elektrische Sicherheitseinrichtungen

WARNUNG VOR ALLGEMEINER GEFAHR

	Sämtliche elektrischen Sicherheitseinrichtungen müssen immer angeschlossen und funktionsfähig sein. Sie dürfen nicht elektrisch überbrückt werden! Vor dem Quittieren von ausgelösten Sicherheitseinrichtungen ist sicherzustellen, dass sich keine Personen in den Gefahrenbereichen aufhalten.

Zu den elektrischen Sicherheitseinrichtungen gehören zum Beispiel:

- Hauptschalter
- Not aus Schalter und -Taster
- Versorgungsleitungen
- Gegebenenfalls vor Ort vorhandene Bedienstellen und Steuerpulte

1.7 Restgefahren

Vernünftigerweise vorhersehbare, sachwidrige Verwendung/Gefährdung	**Restgefahr**	**Maßnahmen**
Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften, welche in der Dokumentation bzw. Betriebsanleitung beschrieben sind	Ggf. Versagen von Sicherheitseinrichtungen, alle Gefährdungen sind möglich	Zusätzlicher Hinweis an am Gerät auf Beachtung der vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften
Instandsetzungs- u. Wartungsarbeiten am Gerät, während sich diese nicht in sicherem Zustand befindet, z.B. Hauptstrom nicht abgeschaltet etc.	Alle Gefährdungen sind möglich!	Bedienerschulung, siehe Bedienungsanleitung
Nichtberücksichtigung der Sicherheitsmaßnahmen bei Aufstellung der Maschine/Anlage	Alle Gefährdungen sind möglich, z.B. lose Maschinenteile	Bedienerschulung, siehe Bedienungsanleitung
Vernachlässigung der persönlichen Schutzausrüstung bei Normalbetrieb sowie bei Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten	Alle Gefährdungen des Personals sind möglich!	Verwendung der persönlichen Schutzausrüstung falls erforderlich, aber auf jeden Fall, wenn es die Schutzbestimmungen vorschreiben! (Handschuhe, Gesichts- und Gehörschutz, etc.)

Gefahrenbereiche

Gefahrenbereiche müssen ständig durch Hinweisschilder, Farbmarkierungen oder sonstige eindeutige Hinweise als solche gekennzeichnet sein.

WARNUNG VOR ALLGEMEINER GEFAHR

- Vor Wiederinbetriebnahme muss ein Funktionstest sämtlicher Sicherheitseinrichtungen durchgeführt werden!
- Vor Einschalten des Hauptschalters und der Steuerspannung ist sicherzustellen, dass sich keine Personen in den Gefahrenbereichen aufhalten.

1.8 Sachgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für folgende Verwendung vollständig in Bezug auf die Vertragsbedingungen bestimmt und konstruiert:

INFORMATION!

	Das Pasteurisiergerät darf ausschließlich zum erhitzen von flüssigen, feststofffreien Lebensmitteln wie Säfte oder Obstwein verwendet werden.

Jede andersartige Verwendung dieses Gerätes stellt eine unsachgemäße Verwendung dar.
Die sachgemäße Verwendung des Gerätes nach den Vertragsbestimmungen verlangt weiters die strikte Einhaltung der Dokumentation/Betriebsanleitung sowie der Inspektions- und Wartungsintervalle.

Obwohl dieses Gerät nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut und vom Auftraggeber abgenommen wurde, können bei Ihrer Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers oder Dritter entstehen bzw. kann es zu Sachschäden an der Maschine/Anlage kommen.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem Zustand, sachgemäß und sicherheits- sowie gefahrenbewusst betrieben werden.

Erkennbare Schwachstellen oder Störungen, welche die Sicherheit beeinträchtigen, sind sofort fachgerecht zu beseitigen bzw. nachweislich dem Kundendienst zu melden!

An den Einstellwerten am Gerät darf nichts verändert werden.

WARNUNG VOR ALLGEMEINER GEFAHR

	Dieses Gerät wurde nach dem derzeitigen Stand der Technik und nach der derzeit gültigen Maschinensicherheitsverordnung (MSV) konstruiert. **Eine Nichtbeachtung der Sicherheitsbestimmungen in der Betriebsanleitung während des Betriebsablaufes des Gerätes kann das Betriebspersonal oder Dritte gefährden oder sich nachteilig auf die Anlage/Maschine oder ihre Eigenschaften auswirken.**

1.9 Unsachgemäße Verwendung

WARNUNG VOR ALLGEMEINER GEFAHR

	Jede andersartige Verwendung dieses Gerätes als im Kapitel "Sachgemäße Verwendung" definiert, stellt eine unsachgemäße Verwendung dar und kann zu ernsthaften Verletzungen des Betriebspersonal oder Dritter oder zu Beschädigungen bzw. Zerstörung der Anlage/Maschine führen. Der Hersteller/Lieferant kann nicht für etwaige Schäden, die aus einer unsachgemäßen Verwendung der Maschine/Anlage resultieren, haftbar gemacht werden. **In diesem Fall übernimmt der Anwender die volle Haftung.**

1.10 Bescheinigungen und Prüfprotokolle

Übereinstimmungserklärung

Im Sinne der Richtlinie 98/37/EG des Europäischen Parlaments, Anhang II B für Maschinen.

VORAN Maschinen GmbH
Inn 7
A 4632 Pichl bei Wels

erklärt hiermit, dass die nachstehend beschriebene neue Maschine

Maschinenbezeichnung:	Pasteurisiergerät PA 90
Maschinennummer:	1712-000-00

übereinstimmt mit den Bestimmungen der Maschinen-Sicherheitsverordnung - MSV, BGB1. Nr.306/1994, und damit der durch sie umgesetzten Maschinenrichtlinie 89/392/EWG und deren Änderungen, zusammengefasst und neu kodifiziert unter der Nr. 98/37/EG, in der geltenden Fassung. Bei der Auslegung und dem Bau der Maschine wurden folgende grundlegenden Sicherheitsanforderungen erfüllt und folgende Normen angewendet:

Angewandte Normen	**Beschreibung**
ÖNORM EN 292-1 und 292-2	Grundsätze für die Integration und Sicherheit
DIN 18800 Teil 7	Materialien und Erzeugnisse
ÖNORM EN 292-1 und 292-2	Auslegung der Maschine im Hinblick auf die Handhabung
ÖNORM EN 292-1 und 292-2	Steuerungen und Befehlseinrichtungen
ÖNORM EN 292-1	Schutzmaßnahmen gegen mechanische Gefahren
ÖNORM EN 292-2	Anforderungen an Schutzeinrichtungen
ÖNORM EN 292-2	Schutzmaßnahmen gegen sonstige Gefahren
ÖNORM EN 292-1	Instandhaltung
ÖNORM EN 292-2	Hinweise
ÖNORM EN 292-2	Betriebsanleitung
	Zusätzliche grundlegende Sicherheitsanforderungen an Nahrungsmittelmaschinen
ÖNORM EN 349 : 1993	Sicherheit von Maschinen - Mindestabstände zur Vermeidung des Quetschens von Körperteilen
ÖNORM EN 418	Sicherheit von Maschinen – NOT – AUS - Einrichtung, funktionelle Aspekte, Gestaltungsleitsätze
97/23/EG	Druckgeräte

Weiters ist die Maschine ident mit dem Modell mit der Seriennummer 1721 01 001.

_____ _____

Ort, Datum Maschinen-/Anlagenlieferant

2 Technische Daten

2.1 Technische Daten - Gerät

Spannung	3 x 400V / 50Hz
Absicherung	16 A träge
Leistung	6 kW
Durchflussleistung	90 l/Std. + zusätzlicher Herdplatte 120 l/Std.
Empfohlene Abfülltemperatur	76°C – 80°C

HINWEIS!

	Verwenden Sie einen 5 pol. Anschluss (3P + N + Erdung)

3 Hinweise zur Aufstellung

3.1 Aufstellung des Gerätes

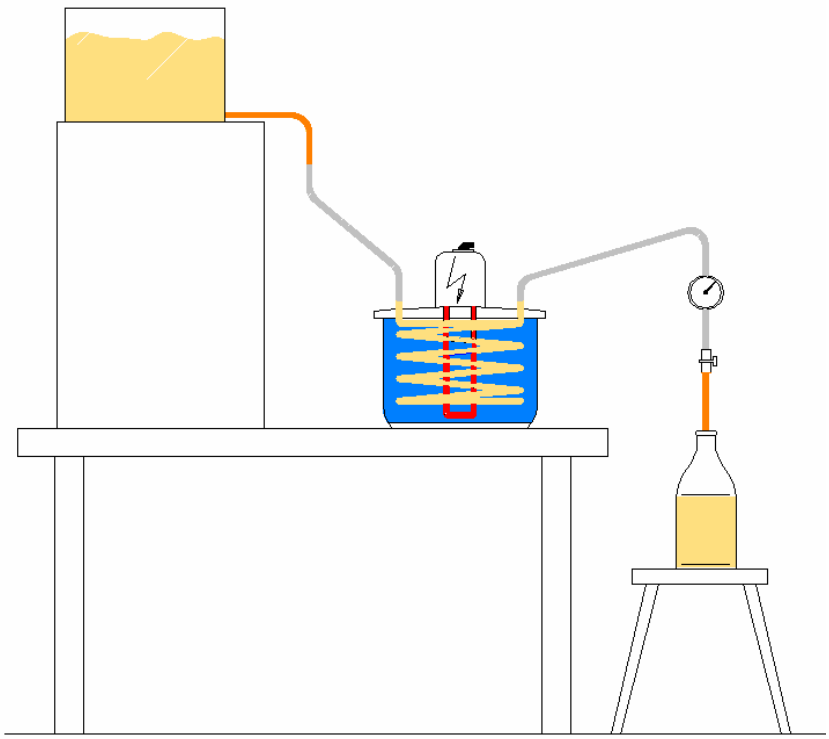


Bild 3.1-1) Schema Geräteaufstellung

WARNUNG VOR EXPLOSIONSFÄHIGER ATMOSPHÄRE

	Das Gerät darf nicht in Räumen mit explosionsfähiger Atmosphäre aufgestellt oder in Betrieb genommen werden! **Nichtbeachtung kann schwere Personenschäden oder den Tod bedeuten!**

WARNUNG VOR GEFÄHRLICHER, ELEKTRISCHER SPANNUNG

	Der Kraftstecker darf mit Wasser nicht in Berührung kommen! **Nichtbeachtung kann schwere Personenschäden oder den Tod bedeuten!**

HINWEIS!

	– Es ist auf eine waagrechte Aufstellung des Gerätes zu achten! – Die Anschlussleitung muss vom Arbeitsbereich des Gerätes ferngehalten werden!

HINWEIS!

	– Verwenden Sie nur Anschlussleitungen von mindestens 5 x 1,5 mm² mit maximal 50 m Länge.

Elektrische Versorgung

Drehstrom 400/230 V (3 Phasen + Nullleiter + Erdung)
Absicherung 16 A träge

Vor Inbetriebnahme müssen noch folgende Maßnahmen getroffen werden:

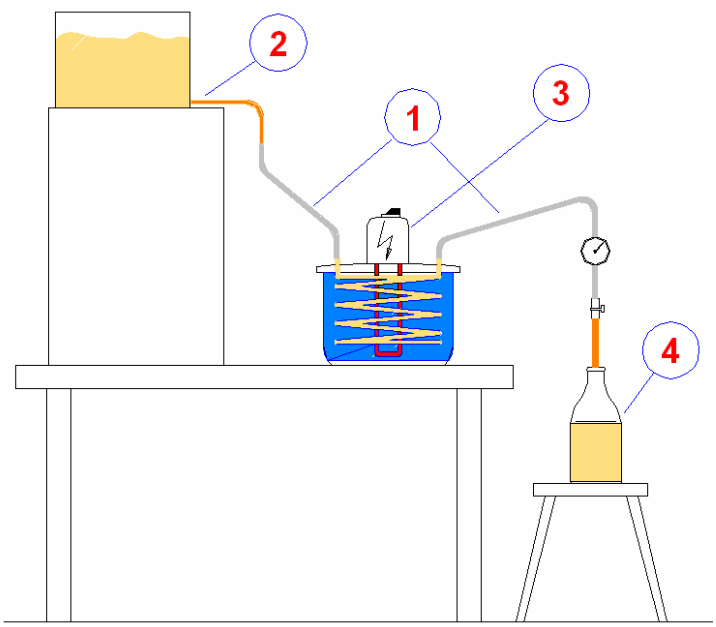


Bild 3.1-2) Montage der Anschlüsse

- Zu- und Ablaufleitungen (Pos.1) am Sterilgerät befestigen
- Luftdichter Anschluss der Zulaufleitung am Pufferbehälter (Pos.2)
- Stromversorgung (Pos.3) herstellen
- Für die abzufüllende Menge Saft genügend gereinigte Flaschen (Pos.4) bereitstellen

4 Erst-/Wiederinbetriebnahme des Gerätes

4.1 Allgemeines

HINWEIS!

	Das Gerät muss vor der Erstinbetriebnahme und nach wesentlichen Änderungen vor Wiederinbetriebnahme durch einen Sachkundigen geprüft werden.

4.2 Kontrollen und Einstellarbeiten vor Erst-/Wiederinbetriebnahme

Kontrollieren Sie die Maschine/Anlage auf lose Teile (z. B. vergessenes Werkzeug)!

Kontrollieren Sie sämtliche Kabelverbindungen (Klemm- und Steckverbindungen) sowie alle Pneumatikleitungen der Maschine/Anlage. Achten Sie besonders auf beschädigte und lose Kabel- und Verbindungsstellen (siehe Abbildung)

Kontrollieren Sie, ob die erforderlichen Sicherheitseinrichtungen ordnungsgemäß angebracht und intakt sind! (siehe Kapitel "Sicherheitseinrichtungen")

WARNUNG VOR ALLGEMEINER GEFAHR

	Vor dem Säubern des Gerätes oder der Überprüfung der Anschlussleitung, ob diese verschlungen oder verletzt ist, schalten Sie die Maschine unbedingt aus und ziehen Sie den Netzstecker!

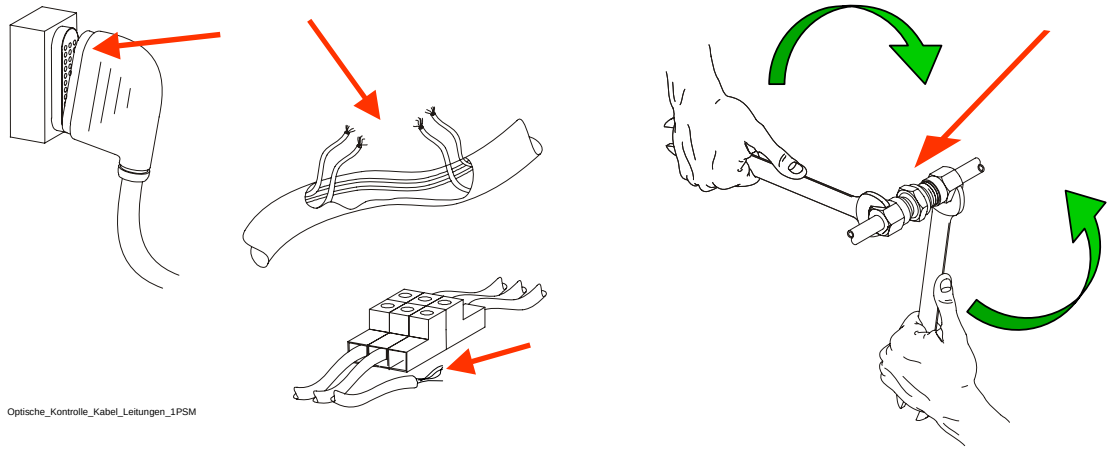


Bild 4.2-1) Symbolbild: Kontrolle Kabel- und Verbindungsstellen

Veränderungen gegenüber dem Normalbetrieb, wie

- höhere Leistungsaufnahme
- ungewöhnliche Geräusche bzw. ungewöhnliche Gerüche

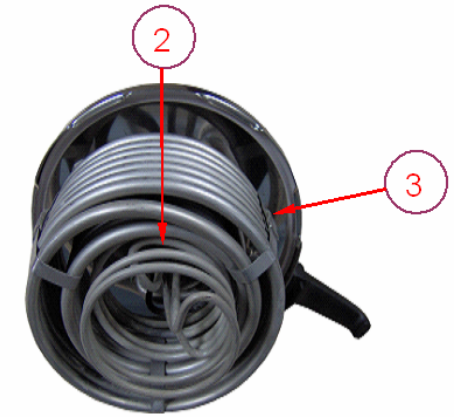
lassen erkennen, dass die Funktion des Gerätes beeinträchtigt ist.
Das Auftreten derartiger oder ähnlicher Beeinträchtigungen ist vom Bediener in jedem Fall umgehend den zuständigen Verantwortlichen mitzuteilen.

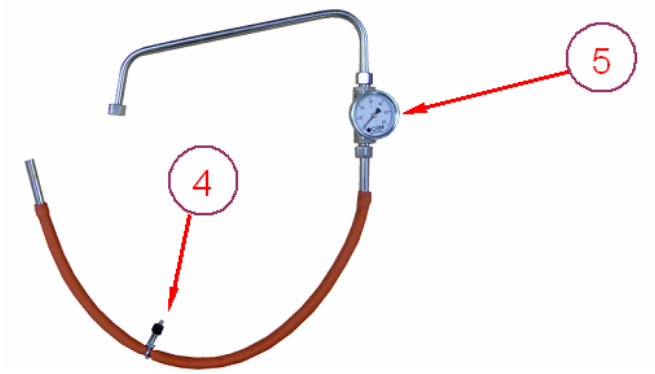
5 Funktionsbeschreibung

5.1 Funktionsbeschreibung – Pasteurisiergerät PA 90

Das Voran Pasteurisiergerät besteht aus einem Edelstahldruckbehälter, der bis zur Markierung (Pos.1) mit Wasser gefüllt wird (3 cm unter Topfrand). Dieser wird mit einem Deckel mit Bajonettverschluss druckdicht verschlossen. Im Deckel eingebaut sind die elektrische Heizschlange (Pos.2) und der Rohrwärmetauscher (Pos.3) durch die der Rohsaft fließt.
Der Idealerweise vorher abgesetzte Rohsaft wird über den Klarsaftablauf des Pufferbehälters in das tiefergestellte Pasteurisiergerät geleitet. Die Wärmeübertragung auf den Rohsaft erfolgt über das von der elektrischen Heizung erhitzte Wasser. Dies hat den Vorteil, dass der durchfließende Saft nicht überhitzt. Wird das Abfüllen bei eingeschalteter Heizung unterbrochen, so könnte das System überhitzen. Dabei wird der entstehende Überdruck durch das Sicherheitsventil abgeblasen.
Bei zu geringem Wasserstand im Edelstahldruckbehälter schaltet der integrierte Überhitzungsschutz die Heizung ab.
Die Pasteurisierungstemperatur des Saftes wird ausschließlich über die Veränderung der Durchflussmenge an der Schlauchleitung (Pos.4) geregelt.
Die Abfülltemperatur wird an einem übersichtlichen Thermometer (Pos.5) analog angezeigt.

1





HINWEIS!

	Die im Kochtopf befindliche Wassermenge muss in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden. Bei zuwenig Wasser (verdampft) schaltet das Thermostat die Heizung aus.

6 Bedienung - Pasteurisiergerät

6.1 Bedienung

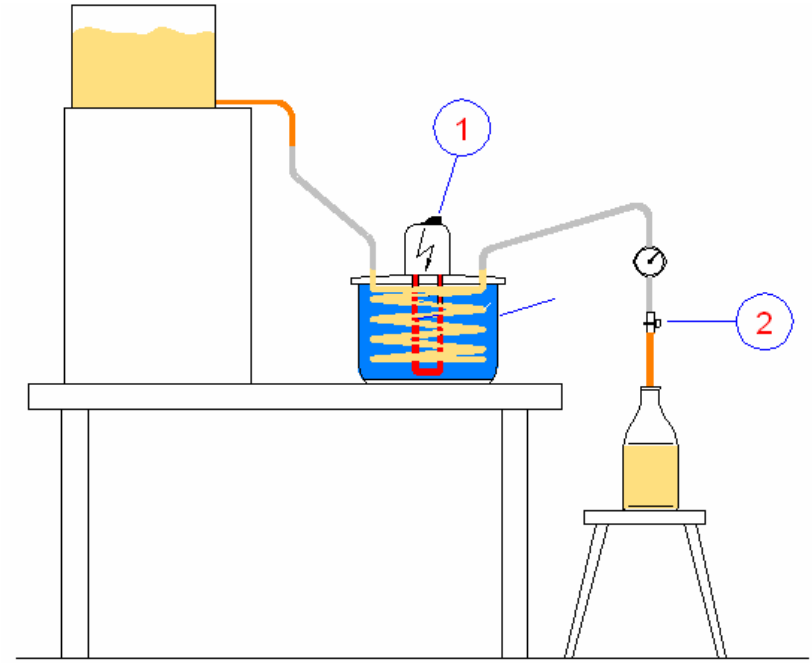


Bild 6.1-1) Inbetriebnahme – Bedienung

1) Gerät vor Beginn der Pasteurisierung mit Wasser durchspülen (Wasser in den Puffertank geben).

2) Nach dem durchspülen Saft in Puffertank einfüllen und Schlauchklemme (Pos.2) etwas aufdrehen, damit etwas Saft in die Flasche fließen kann (die Rohrschlange ist dann mit Saft gefüllt).

3) Gerät am Schalter (Pos.1) einschalten.

4) Schlauchklemme so weit zudrehen, bis fast kein Saft mehr fließt und warten bis der Saft zwischen 75° und 80°C erreicht hat.

5) Schlauchklemme (Pos.2) soweit aufdrehen bzw. zudrehen, bis die von Ihnen gewünschte Temperatur des Saftes konstant gehalten werden kann.
Schlauchklemme schließen – Temperatur steigt
Schlauchklemme öffnen – Temperatur singt ab

6) Der Saft der die nötige Temperatur noch nicht erreicht hat, muss wieder in den Puffertank zurück geschüttet werden.

7) Während des Betriebs muss der Puffertank immer nachgefüllt werden, bevor der Saft ausgeht.

HINWEIS!

	Empfohlene Abfühltemperatur 76°C – 80°C.

7 Elektrik

7.1 Schaltplan Pasteurisiergerät PA 90

Bild 7-1

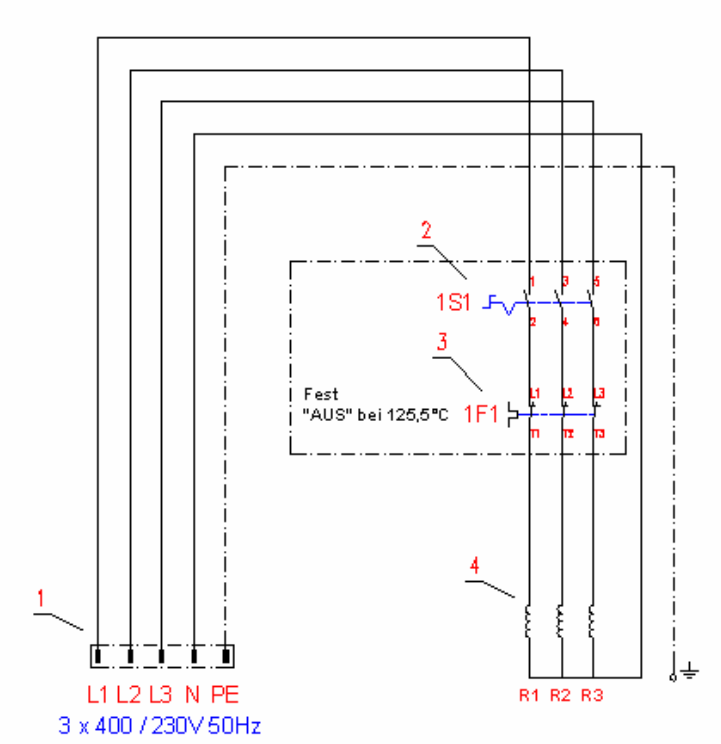


Bild 7-1) Elektroschaltplan Einbandpresse EBP 650

1	Anschlusskabel
2	Ein – Aus Schalter
3	Kapillarrohrregler
4	Heizung

8 Störungs- und Fehleranalyse

8.1 Allgemeines

WARNUNG VOR ALLGEMEINER GEFAHR

	Bei der Behebung von Störungen müssen in jedem Fall die im Kapitel "Grundlegendes betreffend Sicherheit" beschriebenen Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden!

INFORMATION!

	Wenn in den Störungstabellen zu den einzelnen Maschinen-/Anlagenteilen nicht anders angegeben, finden Sie nähere Informationen zu genauen Einstellungen im Kapitel "Kontrollen und Einstellarbeiten vor Erst-/Wiederinbetriebnahme". Die genauen Austauscharbeiten werden im Kapitel "Wartung und Reparatur" beschrieben.

8.2 Störungs- und Fehleranalyse

Störung/Fehlfunktion	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht	Elektrik defekt	Überprüfung der elektrischen Anschlüsse, Verbindungen, Schalter und Absicherungen (siehe Kapitel "Kontrollen vor Erst-/Wiederinbetriebnahme")
Zuwenig Leistung	Eine der drei Heizspiralen defekt	Heizung tauschen
Heizung schaltet immer wieder aus	Kapillarrohrregler defekt	Kapillarrohrregler tauschen
	Zuwenig Wasser im Druckkochtopf	Wasser bis zur Markierung auffüllen
Starke Temperaturschwankungen	Luft im Saftsystem	Zulaufleitung auf Dichtheit prüfen
Zuwenig Saftdurchfluss (Temperatur steigt zu hoch)	Rohrwärmetauscher verlegt	Rohrwärmetauscher reinigen (gegebenenfalls mit Druckluft durchblasen)

9 Wartung und Reparatur

9.1 Allgemeines

Die mechanischen und elektrischen Einrichtungen bedürfen einer regelmäßigen Wartung, wenn sie ihren Aufgaben jederzeit gerecht werden sollen.

Die allgemeinen Sicherheitshinweise der Dokumentation/Betriebsanleitung sind unbedingt einzuhalten.

Die nachstehend angeführten komponentenspezifischen Hinweise sind zu beachten!

Vor dem Zerlegen von Maschinen-/Anlagenkomponenten ist zuerst die Betriebsanleitung inklusive der zugehörigen Zeichnungen genauestens zu studieren!

Die Maschine/Anlage ist wartungsarm konstruiert. Die erforderlichen Wartungsarbeiten konzentrieren sich auf wenige in der Betriebsanleitung angeführte Tätigkeiten in den jeweils angegebenen Intervallen.

Die Maschine/Anlage ist entsprechend den Betriebserfahrungen regelmäßig zu kontrollieren. Erkennbar schadhafte Teile sind rechtzeitig auszutauschen um Folgeschäden und Betriebsstillstandszeiten zu vermeiden.

WARNUNG VOR ALLGEMEINER GEFAHR

	Wartung ist eine vorbeugende Maßnahme. Die Nichteinhaltung der Anweisungen und Intervalle kann zu Gefährdung von Personen, Gebrauchsminderung und Beschädigungen der Maschine/Anlage bzw. von Maschinen-/Anlagenteilen führen. Bevor an der Maschine/Anlage mit den Demontage- bzw. Montagearbeiten begonnen wird, müssen die Sicherheitsanweisungen, die im Kapitel "Sicherheitsbestimmungen für Betriebszustände" beschrieben sind, unbedingt beachtet werden.

WARNUNG VOR ALLGEMEINER GEFAHR

	Vor Beginn jeder Arbeit an Teilen der Elektroanlage sind zum Herstellen des spannungsfreien Zustandes die erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Die Abfolge der einzuhaltenden Sicherheitsregeln ist dabei: 1.) Freischalten durch Unterbrechung des Stromkreises 2.) Gegen unbefugtes Wiedereinschalten sichern 3.) Entsprechende Warnschilder anbringen 4.) Spannungsfreiheit feststellen 5.) Benachbarte, unter Spannung stehende Teile wirksam vom Arbeitsbereich abgrenzen Die vorgenannten Maßnahmen dürfen erst dann in umgekehrter Reihenfolge zurückgenommen werden, wenn die Instandhaltungsarbeiten abgeschlossen sind.

Elektrische Einrichtungen, wie zum Beispiel:

- Schalt- und Meldegeräte, wie z. B. mechanische Endschalter
- Versorgungsleitungen
- Gegebenenfalls vor Ort vorhandene Bedienstellen

sind grundsätzlich wartungsfrei. Sie sollten jedoch im monatlichen Turnus kontrolliert und - sofern erforderlich - gereinigt werden. Beschädigte Teile sind sofort auszutauschen.

Veränderungen gegenüber dem Normalbetrieb, wie

- höhere Leistungsaufnahme
- erhöhte Lärmentwicklung
- höhere Beschleunigung oder Verzögerung, hohe Schwingungsamplituden
- ungewöhnliche Geräusche bzw. ungewöhnliche Gerüche
- unmotiviertes Ansprechen der Sicherheitsvorrichtungen

lassen erkennen, dass die Funktion der Anlage/Maschine beeinträchtigt ist.
Das Auftreten derartiger oder ähnlicher Beeinträchtigungen ist vom Bediener in jedem Fall umgehend den zuständigen Verantwortlichen mitzuteilen.

HINWEIS!

	Generell sind die Anlage/Maschine regelmäßig zu reinigen und aufzuräumen.

Um einen störungsfreien Betrieb der Maschine/Anlage gewährleisten zu können, müssen in bestimmten Zeitintervallen Kontrollen durchgeführt werden.
Man unterscheidet:

- Sicherheitskontrollen
- Funktionskontrollen
- Sichtkontrollen

Sicherheitskontrollen

Es sind die jeweils gültigen gesetzlichen Sicherheitsvorschriften (sowohl regionale als auch internationale) zu beachten.
Siehe auch Kapitel "Sicherheitsbestimmungen für Betriebszustände".

Funktionskontrollen

Die Funktionskontrollen ergeben sich aus den Aufgaben der eingesetzten Geräte gemäß den Betriebsabläufen der Maschine/Anlage. Diese Kontrollen umfassen auch die Prüfung der Befestigungen und Klemmen von Geräten und Kabeln sowie die Überprüfung von Temperaturen und Geräuschen.

Befestigungen und Klemmen sind nachzuziehen. Ist das Anziehen der Befestigungs- und Klemmteile nicht mehr möglich, sind die entsprechenden Teile auszutauschen.

Defekte Geräte sind sofort auszutauschen!

Elektrische Geräte werden oft mit Lüftern gekühlt. Falls diese vorhanden sind, sind sie auf ihre Kühlwirkung zu prüfen!

Sichtkontrollen

Es ist der Allgemeinzustand zu überprüfen (Zustand der Schraubverbindungen und der elektrischen Anschlüsse, Korrosionsstellen, Risse etc.) sowie der Verschmutzungsgrad zu beurteilen.
Diese Kontrolle umfasst auch die Überprüfung der Beschilderung an der Maschine/Anlage und die Überprüfung der Beschriftungen der elektrischen Geräte (müssen ordnungsgemäß angebracht und gut lesbar sein). Lose Klemmverbindungen sind sofort festzuziehen. Kabel und Klemmen mit Schmorstellen müssen sofort ausgetauscht werden.
Verschmutzte Geräte sind zu reinigen. Defekte Teile sind auszutauschen.

INFORMATION!

Die Durchführung der Wartungsarbeiten ist für Gewährleistungsansprüche zu dokumentieren und dabei ist Folgendes anzugeben:
- Datum
- Maschinen-/Anlagenbereich
- ausgeführte Tätigkeiten
- Name und Unterschrift der ausführenden Person

Die Unterlagen sind dieser Betriebsanleitung beizufügen und auf Verlangen dem Hersteller vorzuweisen.

Ersatzteile

Um eine hohe Maschinen-/Anlagenverfügbarkeit sicherzustellen ist es notwendig, dass die Ersatzteile vor Ort gelagert werden.
Die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile sind im Kapitel "Ersatzteildokumentation" dieser Betriebsanleitung angeführt.
Bei Bestellung von Ersatzteilen beachten Sie bitte das Kapitel "Ersatzteildokumentation - Allgemeines".

Kundendienst

Bei Fragen zur Inspektion, Wartung und Installation bzw. für einen Serviceeinsatz wenden Sie sich bitte an den Maschinen-/Anlagenlieferanten (Kundendienstdaten siehe Kapitel "Ersatzteildokumentation - Allgemeines").

Austausch von Teilen, die noch der Gewährleistung unterliegen

Wenn Sie Teile tauschen und diese vom Hersteller auf Basis von Gewährleistung ersetzt haben wollen, ist Grundvoraussetzung, dass die ausgetauschten Teile dem Hersteller zur Verfügung gestellt werden.
Des weiteren ist es erforderlich, dass dokumentiert wird, wann, wo und von wem die Teile getauscht wurden (siehe Kapitel "Wartungs- und Reparaturbericht").
Nach Möglichkeit ist die vermutliche Ursache für den Defekt anzugeben.

9.2 Wartungs- und Reparaturbericht

Betreiber	
Straße/Hausnr.	
PLZ/Ort	
Land	
Produktbezeichnung	

Datum:_____

Zeit: von _____ bis_____

Beseitigte Mängel:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Verbrauchte Ersatzteile		**Nachlieferung Ja / Nein**
Ident-Nummer	Bezeichnung	

Offene Mängel:

.....
.....
.....
.....
.....

HINWEIS!

	Hinweise zu Ersatzteilbestellung und Kundendienst finden Sie im Kapitel "Ersatzteildokumentation".

9.3 Wartungsintervalle

Wartungsintervall	A	B	C
1-Schichtbetrieb	Vor Arbeitsbeginn	Monatlich	Jährlich
2-Schichtbetrieb	Vor Arbeitsbeginn	Wöchentlich	Monatlich
3-Schichtbetrieb	--	--	--

HINWEIS!

Die in der Wartungstabelle angegebenen Intervalle sind Richtwerte für normale Betriebsbedingungen.
Bei erschwerten Betriebsbedingungen, Mehrschichtbetrieb und längeren Arbeitszeiten sind die Intervalle entsprechend zu verkürzen.
Sicherheitseinrichtungen sind monatlich zu prüfen.

INFORMATION!

Wenn in den einzelnen Wartungstabellen nicht anders angegeben, finden Sie nähere Informationen zu genauen Einstellungen im Kapitel "Kontrollen und Einstellarbeiten vor Erst-/Wiederinbetriebnahme".
Die genauen Austauscharbeiten werden im Kapitel "Wartung und Reparatur" beschrieben.

Wartungsintervalle - Druckkochtopf

Durchzuführende Arbeiten	A	B	C
Zu und Ablaufleitungen auf sichtbare Schäden prüfen	X		
Deckeldichtung auf sichtbare Schäden prüfen	X		
Thermometer auf sichtbare Schäden prüfen	X		

Wartungsintervalle - Elektrik komplett

Durchzuführende Arbeiten	A	B	C
Überprüfung der elektrischen Anschlüsse, Verbindungen, Schalter und Absicherungen		X	
Befestigungsschrauben auf festen Sitz prüfen		X	

9.4 Wartung und Reparatur - Pasteurisiergerät

Reinigung

Nach jedem Gebrauch muss das Pasteurisiergerät gründlich gereinigt werden.

Anstelle des Saftes befüllen Sie den Puffertank mit ca. 10 Liter Reinigungslösung.

Bei ausgeschaltetem Gerät lassen Sie die Hälfte des Reinigungsmittels durch das Gerät laufen, schließen dann die Schlauchklemme, lassen die Reinigungslösung ein paar Minuten einwirken. Danach lassen Sie den Rest der Reinigungslösung durchlaufen.

Anschließend mit reinem Wasser durchspülen und Leitungen und Rohrschlange durchblasen.

HINWEIS!

	Reinigungslösung: Calgonit D –2%

WARNUNG VOR ALLGEMEINER GEFAHR

	Deckel erst öffnen, wenn sich kein Druck mehr im Druckkochtopf befindet. (Vorher über das Ventil entweichen bzw. abkühlen lassen.)

10 Ersatzteildokumentation

10.1 Allgemeines

Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Der Einsatz anderer Ersatzteile kann zu einem Gewährleistungsverlust führen.
Sehen Sie die empfohlenen Stückzahlen als Mindeststückzahlen an.
Wenn die Ersatzteile nicht vom Hersteller bezogen werden, übernimmt Maschinen-/Anlagenlieferant keine Verantwortung für Irrtümer bei Typenangaben bzw. fehlerhaften oder verspäteten Lieferungen.
Konstruktions- und Ausführungsänderungen vorbehalten.

HINWEIS!

	Bei der Entsorgung von ausgetauschten, defekten Teilen beachten Sie bitte unbedingt das aktuell gültige, regionale Abfallwirtschaftsgesetz!

Ersatzteilbereitstellung

Wir empfehlen Ihnen, die angegebenen Ersatzteile unbedingt zu bevorraten.
Wenn Ersatzteile trotz unserer Empfehlung nicht bevorratet werden, sind wir selbst während der Gewährleistungszeit nicht verpflichtet, Sondermaßnahmen zur Beschaffung kostenlos einzuleiten.
Lagern sie die Ersatzteile möglichst an oder nahe der Anlage um im Bedarfsfall keine wertvolle Zeit zu verlieren (Anlagen-/Maschinenverfügbarkeit!).

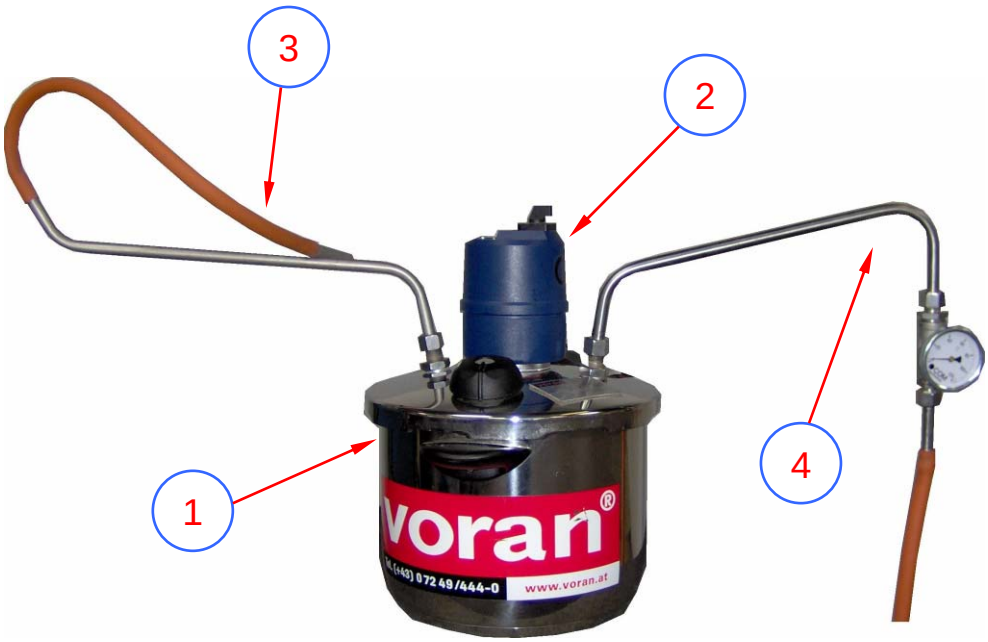
Kundendienst

Firmenname	VORAN Maschinen GmbH
Ansprechpartner	Verkauf
Straße	Inn 7
Plz./Ort	A 4632 Pichl bei Wels
Tel./Fax	07249 444-0 / 07249 444-50
E-Mail	Service @ voran. at

Bestellangaben

Teilen Sie uns zur raschen Erledigung Ihres Bedarfes bitte Folgendes mit:
- Benennung der Maschine/Anlage (aus Deckblatt dieser Dokumentation ersichtlich)
- Ersatzteilnummer (aus Ersatzteilliste/Zeichnung/Stückliste ersichtlich)
- Benennung und Typ des relevanten Ersatzteiles (Nummern wenn möglich vom auszutauschenden Teil abschreiben)
- Bestellmenge
- Ihren Namen/Abteilung/Tel./Fax
- Genaue Versandanschrift mit Ansprechpartner/Abteilung/Tel./Fax

10.2 Ersatzteilliste Übersicht – Pasteurisiergerät PA 90

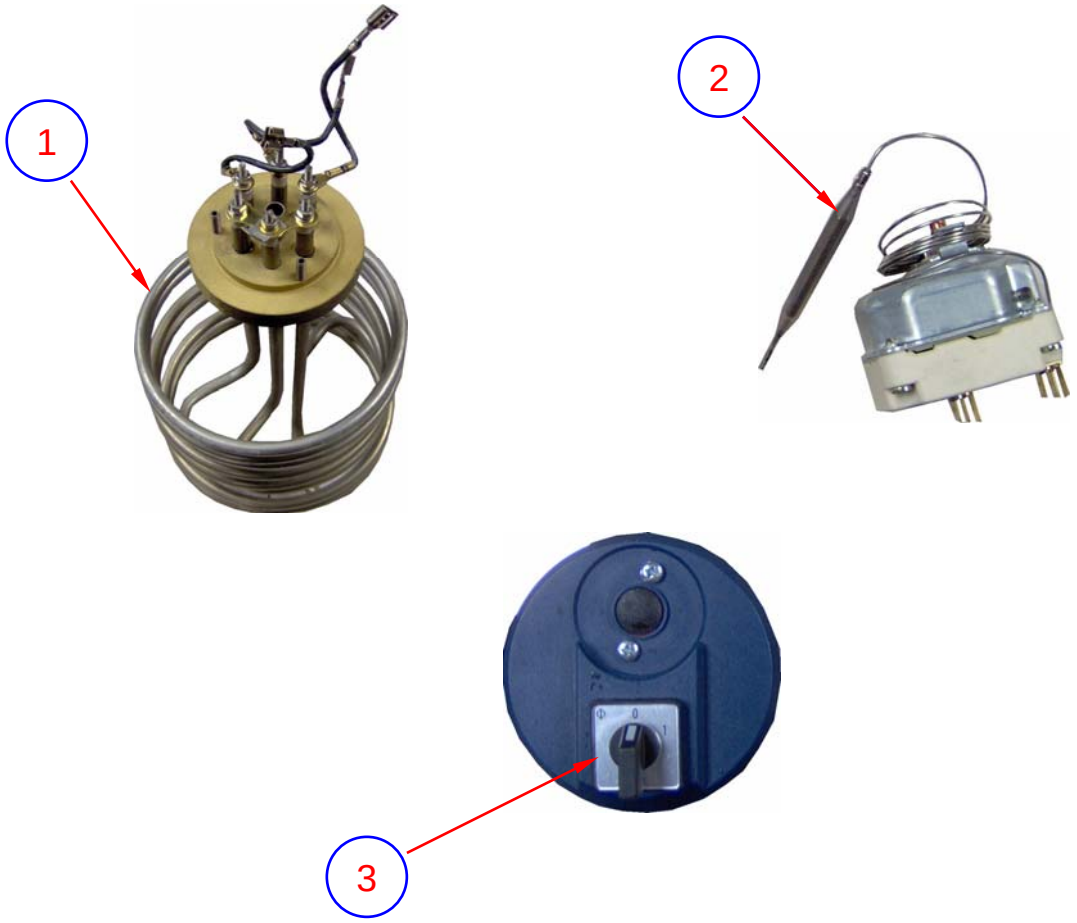


Positionsnummer	Stück	Bezeichnung
1	1	Druckkochtopf PA 90
2	1	Elektrik PA 90
3	1	Zulaufleitung
4	1	Ablaufleitung

10.2.1 Ersatzteilliste – Druckkochtopf

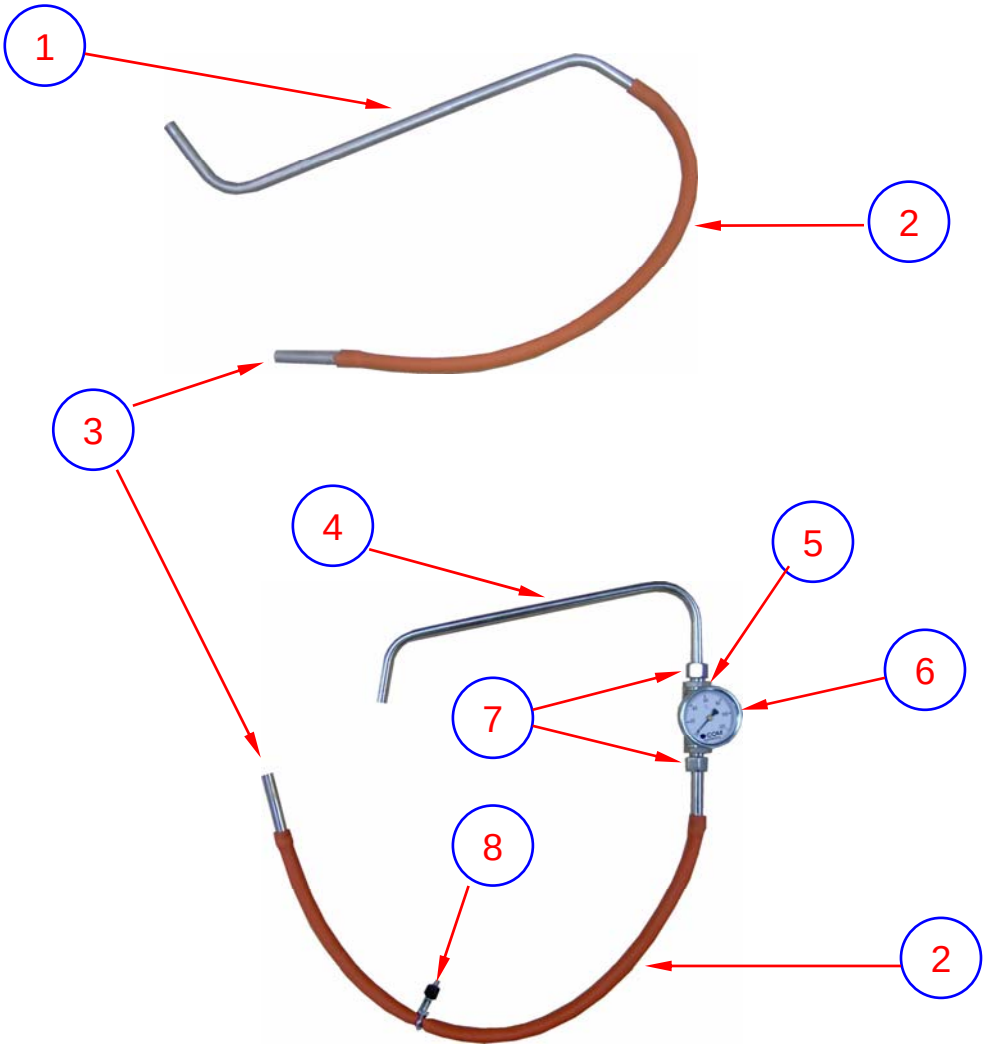
Positionsnummer	Stück	Bezeichnung	KDEtNr
1	1	Deckelstiel royal	880500401
2	1	Topfstiel 8 + 10L	880500501
3	1	Seitengriff komplett	880500701
4	1	SKt – Ventil	880500502
5	2	Überwurfmutter M 18 x 1,5 V 4 A M 12 L	171100504
6	1	Rohrschlange Niro f. Sterilgerät	171100602

10.2.2 Ersatzteilliste – Elektrik



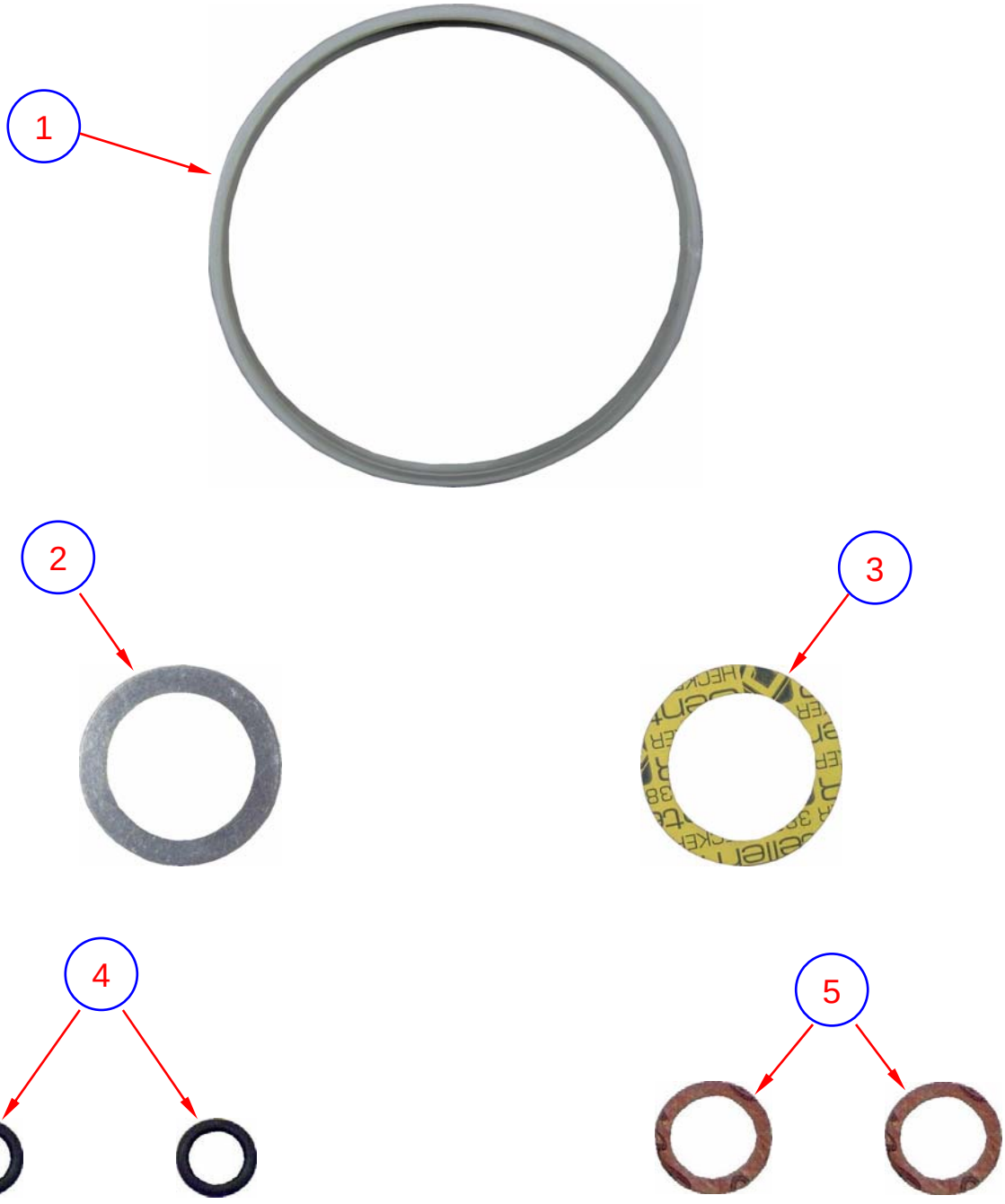
Positionsnummer	Stück	Bezeichnung	KDEtNr
1	1	Heizung 400 V f. Sterilgerät	171100213
2	1	Kapillarrohrregler 55.34 55.34032.120	171100800
3	1	Ausschalter CG4 A202-600 FS2	120500400

10.2.3 Ersatzteilliste – Zu-/Ablaufleitung



Positionsnummer	Stück	Bezeichnung	KDEtNr
1	1	Zulaufrohr lang f. Sterilgerät	171100323
2	2	Abfüllschlauch 10x2mm rot Nr.96-23-0032	440100300
3	2	Zu-/ Ablaufrohr kurz f. Sterilgerät	171100314
4	1	Ablaufrohr lang f. Sterilgerät	171100423
5	1	T-Stück R1/2 1.4301 DIN2987	820102000
6	1	Zeiger Thermometer 0-120 Grad C 63 mm	880400300
7	2	Überwurfmutter M 18 x 1,5 V 4 A M 12 L	171100504
8	1	Schlauchklemme "WILO" SK 15 Art.Nr. 40966	450100400

10.2.4 Ersatzteilliste – Dichtungen



Positionsnummer	Stück	Bezeichnung	KDEtNr
1	1	Deckeldichtung 26cm Fissler	881100302
2	1	Alu - Dichtring 51,5x70x2 DIN 7603 f. Heizung	811200300
3	1	Klingeritdichtung 51x70x2 f. Heizung	811100100
4	2	O-Ring 12 X 3 mm Viton - FPM 80	810800300
5	2	Klingeritdichtung bei Rohrschlange	811100200

11 CE - Konformitätserklärung

CE `07

VORAN Maschinen GmbH
Inn 7
A-4632 Pichl/Wels
Austria

CE Art.Nr. 1712-00-000

NAME, TYPENBEZEICHNUNG

Pasteurisieranlage

PRODUKT BEZEICHNUNG:

Pasteurisieranlage PA90 (Elektro)

EINSCHLÄGIGE BESTIMMUNGEN, DIE AUF DIESE MASCHINE ANZUWENDEN SIND:

EG-Richtlinien:
EG-Richtlinie Maschinen (89/392/EWG, 89/368/EWG, 93/44/EWG)
EG-Niederspannungsrichtlinie (73/23/EWG)
EMV-Richtlinie 89/336/EWG
Harmonisierte Normen:
DIN EN 12100-1:2003, Sicherheit von Maschinen, Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze, Teil 1: Grundsätzliche Terminologie, Methodik
DIN EN 12100-2:2003, Sicherheit von Maschinen, Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze Teil 2: Technische Leitsätze und Spezifikationen
DIN EN 1050, Sicherheit von Maschinen – Leitsätze zur Risikobeurteilung

Der bestimmungsgemäße Gebrauch der Maschine ist zu beschreiben als: Geeignet nur ausschließlich zum Erhitzen von flüssigen, feststofffreien Lebensmitteln wie Säfte oder Obstwein.

BEI EINER NICHT MIT UNS ABGESTIMMTEN ÄNDERUNG DER MASCHINE ODER BEI EINEM NICHT BESTIMMUNGSGEMÄSSEN GEBRAUCH DER MASCHINE, VERLIERT DIESE ERKLÄRUNG IHRE GÜLTIGKEIT!

WIR ERKLÄREN, DASS DAS OBENGENANNTE PRODUKT DEN AUFGEFÜHRTEN BESTIMMUNGEN SINNGEMÄSS ENTSPRICHT

Name: **Thomas Seyringer** (Qualitätsmanager) **DATUM:** Februar 2007

Unterschrift:

Anhang zur CE-Erklärung der Anlagen Typen:
Pasteurisieranlagen PA90, PA180E, PA250, PA500, PA750, PA1000
hergestellt von der Firma VORAN, Österreich.

Attachment to CE-Declaration of the Plant Type:
Pasteurizer PA90, PA180E, PA250, PA500, PA750, PA1000
manufactured by VORAN Austria .

Annexe à l'attestation CE des installations de type
Pasteurisateurs PA90, PA180E, PA250, PA500, PA750, PA1000
fabriquées par la société VORAN, Autriche.

Dieser Anhang ist ein Bestandteil der Risikoanalyse und der CE - Erklärung.

- This attachment is to understand as a part of the risk assessment of the CE declaration as a result.
- La présente annexe est partie constitutive de l'analyse des risques et de l'attestation CE.

Der bestimmungsgemässe Gebrauch der Maschine ist zu beschreiben als: Geeignet nur ausschließlich zum Erhitzen von flüssigem, feststofffreien Lebensmitteln wie Säfte oder Obstwein.

- Suitable exclusively for the heating of liquid foddstuffs with no solid contents such as juices or fruit wines.
- Exclusivement pour le chauffage d'aliments liquides exempts de solides, comme les jus ou les vins de fruits.

Merke: Falls die Anlage nicht für den bestimmungsgemässen Gebrauch verwendet wird erlischt diese CE - Erklärung.

Note: If device will be used for an other process as intended for these CE Declaration will become invalid.

Note: la présente attestation CE perd sa validité en cas d'une utilisation de l'installation non conforme à sa destination.

Namen: Thomas Seyringer
(Qualitätsmanager)

Ort, Datum: Pichl, Februar 2007

Unterschrift: